## RICETTA: PASTA ALLA CARBONARA

## Ingredienti:

## 320g di spaghetti

## 150 g di guanciale

## 6 uova (tuorli)

## 50 g pecorino romano

## sale qb

## pepe qb

## SVOLGIMENTO:

Per preparare gli spaghetti alla carbonara cominciate mettendo sul fuoco una pentola con l’acqua salata per cuocere la pasta. Tagliate il guanciale prima a fette e poi a striscioline spesse circa 1cm. Versate i pezzetti in una padella antiaderente e rosolate per circa 15 minuti a fiamma media, fate attenzione a non bruciarlo altrimenti rilascerà un aroma troppo forte.

Nel frattempo tuffate gli spaghetti nell’acqua bollente e cuoceteli per il tempo indicato sulla confezione. Intanto versate i tuorli in una ciotola, aggiungete anche la maggior parte del pecorino previsto dalla ricetta, la parte restante servirà per guarnire la pasta.

Insaporite con il pepe nero, amalgamate tutto con una frusta a mano. Aggiungete un cucchiaio di acqua di cottura per diluire il composto e mescolate.

Intanto il guanciale sarà giunto a cottura, spegnete il fuoco e tenetelo da parte. Scolate la pasta al dente direttamente nel tegame con il guanciale e saltatela brevemente per insaporirla. Togliete dal fuoco e versate il composto di uova e pecorino nel tegame, saltate la pasta per amalgamare e se dovesse risultare troppo asciutta potete aggiungere poca acqua di cottura. Servite subito gli spaghetti alla carbonara insaporendoli con il pecorino avanzato e il pepe nero macinato.